

# ATLANT & ARIN

## Merkblatt - Staffel 2, Episode 5: Wir sezieren einen Tintenfisch

### Materialliste

- Ein frischer (ungeputzter) Tintenfisch (Kalmar) vom Supermarkt oder Fisch-Geschäft
- Einweg-Skalpell aus der Drogerie/Bambusstäbe
- Schneidfeste Unterlage wie Teller oder Holzbrettchen
- Forschungstagebuch und Stift

### Vorgehen

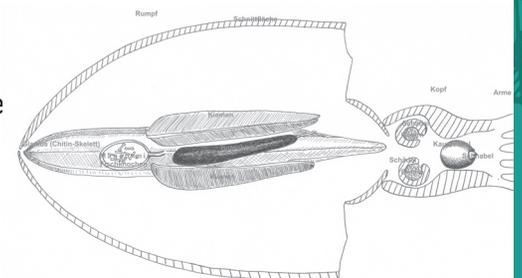
1. Tintenfisch auf Unterlage legen.

2. Mit dem Skalpell den Körper aufschneiden, Organe freilegen und bestimmen (siehe Plan).

Achtung: Skalpell wie auf dem Bild halten. Nicht mit dem Skalpell in der Hand aufstehen und herumgehen. Wenn es nicht gebraucht wird, Klinge in die Schutzhülle zurückstecken.

3. Die Organe ins Forschungstagebuch abzeichnen. Auf diesem Plan sind die am leichtesten auffindbaren Organe und Körperteile eingezeichnet.

4. Innere Organe entfernen und Muskelfleisch sowie Fangarme zu Tintenfisch-Nuggets verarbeiten.



# ATLANT & ARIN

## Merkblatt - Staffel 2, Episode 5: Wir sezieren einen Tintenfisch

### Materialliste

- Ein frischer (ungeputzter) Tintenfisch (Kalmar) vom Supermarkt oder Fisch-Geschäft
- Einweg-Skalpell aus der Drogerie/Bambusstäbe
- Schneidfeste Unterlage wie Teller oder Holzbrettchen
- Forschungstagebuch und Stift

### Rezept fuer Tintenfisch-Nuggets

#### Zutaten

500 Gramm Tintenfisch (nur Muskelfleisch und Fangarme ohne Organe)  
200 Gramm Pouletbrust  
2 EL Weissmehl  
2 EL Maizena  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
½ TL Currypulver  
1 TL Zucker  
1 Liter Frittieröl

#### Zubereitung

Alle Zutaten ausser Frittieröl in eine Schüssel geben und mit dem Mixer pürieren.  
In einer Pfanne Frittieröl auf etwa 180 Grad aufheizen (geht auch mit Frittöse).  
Fleischmasse zu Nuggets formen und im Öl 7 bis 8 Minuten frittieren bis sie goldbraun sind.